

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°05 : du 1er au 5 Février 2021

TOUT SAVOIR SUR
NOS RECETTES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Crêpe au fromage	Potage Céleri rémoulade	Salade de chef	Salade d'haricots verts	Salade coleslaw
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de dinde à l'ancienne	Tortis lentilles tomates A	Colin meunière citron	Hachis parmentier	Filet de colin sauce crème
	Chou-fleur persillé Pommes noisettes	***	Carottes persillées Pommes de terre rissolées	***	Semoule dorée Julienne forestière
PRODUIT LAITIER	Fromage blanc aux fruits	Carré fromager	Mimolette	Fondu président	Vache qui rit
DESSERT	Pomme	Crêpe de la chandeleur	Purée de pommes	Crème dessert chocolat	Clémentines

P.A. n°1

Salade chef: riz, tomates,
œuf dur, jambon / Salade
coleslaw: carotte, chou
blanc, mayonnaise

Semaine n°06 : du 8 au 12 Février 2021

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade verte	Potage Salade de blé	Potage de légumes ou chou-fleur vinaigrette	Betteraves vinaigrette	Radis beurre
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Rôti de porc au jus	Filet de colin sauce curry	Chili sin carne A	Boulettes d'agneau sauce orientale	Goulash de bœuf
	Lentilles Julienne de légumes	Carottes braisées Pommes vapeur	***	Boulgour Navet	Coquillettes Epinards
PRODUIT LAITIER	Bûchette mi chèvre	Petit fromage frais aux fruits	Yaourt nature sucré	Saint Paulin	Coulommiers
DESSERT	Flan vanille	Pomme	Banane	Orange	Mousse au chocolat

P.A. n°2

B bio**L** Local

L Circuits courts/ Produits locaux**M** maison**B** bio**A** Alternatif

 UNE ALIMENTATION SAIN & NATURELLE
 AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES